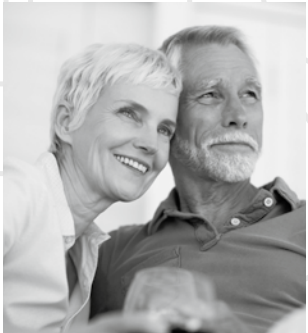
manuale d'istruzioni
instruction manual
manuel d'instructions
handbuch anweisungen
manual de instrucciones



BRANDANI®

gift group www.brandani.it

RICETTARIO

ITALIAN STYLE ▲ ITALIAN STYLE ▲ ITALIAN STYLE ▲ ITALIAN

FONDUTE

RICETTA PER BOURGHIGNON

Per 4 persone

ingredienti:

800 Grammi Polpa Di Manzo Magra Tenera (Filetto o Bicchiere)
700 grammi di filetti pollo
1 Lt Olio D'oliva
1/2 patata
Salse Varie

preparazione:

Tagliare la carne a dadini. Portare l'olio ad ebollizione in un tegame sul fornello di casa (aggiungere a piacimento la patata per evitare schizzi). Versarlo all'interno del contenitore della fonduta stando attenti a non bruciarsi. Tenetelo sempre in leggera ebollizione utilizzando l'apposito fornelletto fornito con la Vostra fonduta. Ogni commensale prenderà con l'apposita forchetta un pezzo di carne che cuocerà a piacere nell'olio caldo poi immergerà la carne in una delle salse disposte in varie ciotoline, che devono essere parecchie, ben assortite, più o meno piccanti come: maionese, salsa al pepe, salsa al basilico e prezzemolo, al radicchio rosso o altre a seconda della Vs fantasia.

SALSA MAIONESE

(Può andare bene anche quella acquistabile in un normale punto vendita già preparata).

ingredienti:

2 tuorli
olio d'oliva (o di semi)
limone
sale

preparazione:

Per la riuscita della maionese, attenzione: uova ed olio devono essere rigorosamente a temperatura ambiente. Mettere i tuorli in una scodella, lavorare con la frusta e cominciare pian piano a versare l'olio a filo. Continuare a mescolare ininterrottamente sempre nello stesso senso finché le uova non abbiano assorbito l'olio e il composto non sia diventato denso. Considerare mezzo bicchiere di olio circa per ogni tuorlo. Se la maionese dovesse "impazzire" (ovvero si scomponga) si può rimediare prendendo un altro tuorlo e ricominciando da capo, mescolando, versare la maionese impazzita a filo, continuando a mescolare e aggiungendo altro olio.

SALSA ALL'AGLIO PICCANTE:

ingredienti:

2 spicchi d'aglio
ciuffi di prezzemolo
200 gr. di maionese
peperoncino al piacere.

preparazione:

Tritare finemente l'aglio con il prezzemolo. Aggiungere la maionese e mescolare fino ad ottenere una salsa omogenea.

SALSA AL PEPE VERDE:

ingredienti:

2 cucchiai di pepe verde in grani fresco
maionese
pepe macinato

preparazione:

Pestare finemente il pepe nell'apposito pestellino. Aggiungere la maionese e mescolare fino ad

ottenere una salsa mogenea. Aggiungere una spolverata di pepe macinato.

SALSA VERDE:

ingredienti:

Pane
latte
1 uovo sodo
olio
capperi
prezzemolo
1 acciuga sott'olio
maionese (opzionale)

preparazione:

ammolare il pane nel latte per 1 ora circa e strizzare. Tritare con un mixer tutti gli ingredienti aggiungendo maionese per ottenere un composto più cremoso

RICETTA PER FONDUTA DI FORMAGGIO

Per 4 persone

ingredienti:

400 gr. di fontina
1/2 lt di latte
2 tuorli d' uovo
un pizzico di farina (opzionale)
sale e pepe (q.b.).

preparazione:

Togliere la crosta alla fontina e tagliarla a cubetti, lasciarla un'oretta in ammollo coperta di latte e, volendo, con un pizzico di farina. Quando la fontina si sarà ammorbidita, trasferirla in un pentolino, scolandola quasi completamente. Porre il pentolino a bagnomaria e far sciogliere pian piano il formaggio, girando, ma non troppo circolarmente. Quando la fontina sembra fusa del tutto ed inizia a creare una "palla" unica, aggiungere i tuorli, uno ad uno, mescolando bene, ma sempre non circolarmente. Inserire il composto all'interno della vostra fonduta. I commensali potranno servirsi con dei crostini di pane passati in forno o in padella con un pò di olio o burro.

RICETTA PER FONDUTA DI CIOCCOLATO

Per 4 persone

ingredienti:

250 g di cioccolato fondente
50 g di burro
3 tuorli
25 cl di latte
2 cucchiaini di caffè solubile.
3 kiwi,
2 pere,
200 g di mandarini cinesi,
6 fette di ananas,
250 g di fragole

preparazione:

Dopo averlo spezzettato, fate fondere il cioccolato a bagnomaria, a fuoco dolcissimo. Quando sarà completamente sciolto, unite un po' alla volta il burro a pezzetti e incorporatelo al cioccolato, continuando a mescolare. Battete a lungo con la frusta i tuorli. Scaldate il latte in cui avrete sciolto il caffè; quando sarà bollente, versatelo a filo sui tuorli battuti, continuando

a lavorare con la frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Versate questo preparato nel recipiente per la fonduta, aggiungete il cioccolato e amalgamate con la frusta. Mantenete caldo il composto utilizzando l'apposito fornelletto o candela fornita in dotazione. La fonduta non deve bollire. Pulite la frutta e tagliatela in tanti "bocconcini". È preferibile farlo all'ultimo momento perché la frutta non si ossidi. I vostri ospiti, usando le lunghe forchettine da fonduta, tufferanno i pezzetti di frutta nel recipiente per rivestirli di cioccolato. A piacimento può essere arricchita la fonduta con un bicchierino di whisky.

RICETTA CON CREMA DI CIOCCOLATO DA SPALMARE:

ingredienti:

nutella o altra crema da spalmare
latte
frutta a piacere

preparazione:

Scaldare poco latte ed aggiungere la crema da spalmare. Frullare il tutto con un mixer da cucina e trasferire il composto nella vostra cioccolatiera. Pulite la frutta e tagliatela in tanti "bocconcini". È preferibile farlo all'ultimo momento perché la frutta non si ossidi. I vostri ospiti, usando le lunghe forchettine da fonduta, tufferanno i pezzetti di frutta nel recipiente per rivestirli di cioccolato.

RECIPE FOR BOURGHIGNON

For 4 people

ingredients:

800 grams of tender, lean beef (Fillet or tenderloin)
700 grams of chicken fillets
1 litre of olive oil
1/2 potato
various sauces

preparation:

Cut the meat into cubes. Bring the oil to boiling point in a pan on the burner of the cooker (if you wish, add the potato to prevent spitting). Pour the oil into the fondue container taking care not to burn yourself. Keep it gently boiling using the burner provided with the fondue set. Each diner takes a piece of meat with the long forks for the purpose and cooks it in the hot oil before dipping it into one of the sauces ready in a variety of small bowls. There should be plenty of assorted sauces, some of which spicier such as: mayonnaise, pepper sauce, basil and parsley sauce, red radicchio or whatever else your imagination suggests.

MAYONNAISE SAUCE

(Those ready prepared and generally on sale will do fine).

ingredients:

2 egg yolks
olive or (sunflower seed) oil
lemon
salt

When making mayonnaise take care that the eggs and oil are at room temperature. Put the eggs in a bowl, beat them and gradually add a trickle of oil. Continue mixing without stopping, in the same direction until the eggs have absorbed all the oil and the mixture has thickened. Consider half a glass of oil for each egg yolk. If the mayonnaise should separate, you can remedy this by adding another egg yolk and beginning from scratch: while continuing to mix, add the separated mayonnaise in a trickle, continuing to mix and adding more oil.

SPICY GARLIC SAUCE

ingredients:

2 cloves of garlic
a few heads of parsley
200 g. of mayonnaise
as much chilli pepper as you wish

preparation:

Chop the garlic and parsley finely. Add the mayonnaise and mix until well amalgamated.

GREEN PEPPER SAUCE

ingredients:

2 spoons of fresh green pepper corns
mayonnaise
ground pepper

preparation:

Pound the pepper in the mortar thoroughly. Add the mayonnaise and mix until well amalgamated. Add a sprinkle of ground pepper.

GREEN SAUCE

ingredients:

Bread
milk
1 hard-boiled egg
oil
capers
parsley
1 pickled anchovy
mayonnaise (optional)

preparation:

soak the bread in the milk for about 1 hour and squeeze. Chop up all the ingredients in a mixer adding mayonnaise to make it creamier.

RECIPE FOR CHEESE FONDUE

For 4 people

ingredients:

400 g. of fontina
1/2 litre of milk
2 egg yolks
a pinch of flour (optional)
salt and pepper as required.

preparation:

Cut the rind off the fontina and cut it into cubes, leave it to soak for about an hour in the milk, to which you may add a pinch of flour if you wish. When the fontina has softened put it into a small pan draining it almsot completely. Put the pan in a bain-marie and melt the cheese very gradually, stirring but not in an overly circular direction. When the fontina seems to have melted completely and forms a ball, add the yolks, one at a time, mixing well but still not in a circular direction. Put the mixture in your fondue pan. Guests can serve themselves with small grilled or fried toasts.

RECIPE FOR CHOCOLATE FONDUE

For 4 people

ingredients:

250 g of dark chocolate
50 g of butter
3 egg yolks
25 cl of milk
2 teaspoons of instant coffee
3 kiwis
2 pears, 200 g of Chinese mandarins
6 slices of pineapple
250 g of strawberries

preparation:

After breaking it into pieces melt the chocolate in a bain-marie at a very low heat. When it has completely melted, gradually add the butter, in pieces, and blend it into the chocolate, continuing to mix. Beat the eggs thoroughly with a whisk. Heat the milk which you will have dissolved the coffee in, when boiling pour it over the whisked eggs in a trickle continuing to beat until you get a smooth, frothy mixture. Pour this into the fondue pan, add the chocolate

and whisk until blended. Keep the mixture hot using the little burner or candle provided. The fondue should not boil. Wash the fruit and cut it into morsels. This is best done at the last moment so that the fruit does not go brown. Using the long fondue forks your guests will dip the pieces of fruit into the pan to coat them in chocolate. If you wish you can make the fondue mixture richer by adding a small glass of whisky.

RECIPE WITH CHOCOLATE SPREAD

ingredients:

nutella or other chocolate spread
milk (as needed)
fruit as wished

preparation:

heat a small amount of milk and add the spread. Blend in a kitchen blender and transfer the mixture to the fondue pan. Wash the fruit and cut it into morsels. This is best done at the last moment so that the fruit does not go brown. Using the long fondue forks your guests will dip the pieces of fruit into the pan to coat them in chocolate.

RECETTE DE LA FONDUE BOURGUIGNONNE

Pour 4 personnes

ingrédients:

800 grammes de viande de boeuf maigre et tendre (filet ou fauxfilet)
700 grammes de blanc de poulet
1 litre d'olive
une demie pomme de terre
Sauces variées

préparation:

Coupez la viande en dés. Portez l'huile à ébullition dans une casserole placée sur le feu de la cuisinière (Ajoutez, à votre guise, la pomme de terre pour éviter les éclaboussures). Versez-la à l'intérieur du récipient à fondue en veillant à ne pas se brûler. Maintenez-la toujours légèrement en ébullition en utilisant le petit réchaud fourni à cet effet avec votre service à fondue. A l'aide de la fourchette prévue à cet effet, chaque convive prendra un morceau de viande qu'il fera cuire à sa guise dans l'huile chaude, avant de la plonger dans l'une des sauces présentées dans des ramequins. Ces sauces doivent être nombreuses, bien assorties et plus ou moins piquantes, comme : Mayonnaise, sauce au poivre, sauce au basilic et au persil, à la trévise ou une autre sauce à votre guise.

MAYONNAISE

(On pourra se contenter de celles que l'on peut acheter dans n'importe quel magasin).

ingrédients:

2 jaunes d'oeuf
huile d'olive (ou de graines)
citron
sel

Pour réussir la mayonnaise, prêter attention au point suivant : L'oeuf et l'huile doivent être rigoureusement à température ambiante. Mettez les jaunes dans un bol, travaillez au fouet et commencez à verser peu à peu l'huile. Continuez à mélanger sans arrêter, toujours dans le même sens, jusqu'à ce que les oeufs absorbent l'huile et que le composé devienne dense. Il faut environ un demi-verre d'huile par jaune d'oeuf. Si la mayonnaise rate (elle se décompose), vous pourrez résoudre le problème en prenant un autre jaune et en recommençant depuis le début, en mélangeant et en versant peu à peu la mayonnaise ratée. Continuez à mélanger et à ajouter encore de l'huile.

SAUCE PIQUANTE À L'AIL

ingrédients:

2 gousses d'ail
bouquet de persil
200 g de mayonnaise
piment à loisir

preparation:

Hachez finement l'ail avec le persil. Ajoutez la mayonnaise et mélangez de façon à obtenir une sauce homogène.

SAUCE AU POIVRE VERT

ingrédients:

2 cuillérées de poivre vert frais en grains
mayonnaise
poivre moulu

preparation:

Pilez finement le poivre dans le petit pilon prévu à cet effet. Ajoutez la mayonnaise et mélangez de façon à obtenir une sauce homogène. Saupoudrez de poivre moulu.

SAUCE VERTE

ingrédients:

Pain
lait
1 oeuf dur
huile
câpres
persil
1 anchois à l'huile
mayonnaise (facultative)

preparation:

Faites ramollir le pain dans le lait pendant une heure environ puis égouttez. Hachez tous les ingrédients au mixer, puis ajoutez la mayonnaise pour obtenir un composé plus onctueux.

RECETTE POUR LA FONDUE AU FROMAGE.

Pour 4 personnes

ingrédients:

400 g de fontine
un demi-litre de lait
2 jaunes d'oeuf
une pincée de farine (facultative)
sel et poivre en quantité suffisante.

preparation:

Enlevez la croûte de la fontine et coupez-la en dés. Laissez-la amollir environ une heure recouverte de lait et, le cas échéant, avec une pincée de farine. Quand la fontine a ramolli, versez-la presque complètement dans une petite casserole. Faite chauffer la casserole au bain-marie et laissez le fromage fondre peu à peu en tournant, mais pas d'une manière trop circulaire. Lorsque la fontine semble complètement fondue et qu'elle commence à former une seule boule, ajoutez les jaunes, un à un, en mélangeant bien, mais toujours de façon non circulaire. Versez le composé à l'intérieur de la fondue. Les convives pourront se servir avec des croûtons de pain passés au four ou à la poêle avec un peu d'huile ou de beurre.

RECETTE POUR LA FONDUE AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes

ingrédients:

250 g de chocolat fondant
50 g de beurre
3 jaunes d'oeuf
25 cl de lait
2 cuillérées de café soluble
3 kiwis
2 poires
200 g de mandarines chinoises
6 tranches d'ananas
250 g de fraises.

preparation:

Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie à feu très doux. Lorsqu'il est presque complètement fondu, ajoutez le beurre en petits morceaux et incorporez-le en continuant à mélanger. Battez longuement les jaunes au fouet. Chauffez le lait dans lequel le café a été dissout. Lorsqu'il est bouillant, versez-le doucement sur les jaunes battus, en continuant

à travailler au fouet, de façon à obtenir un composé moelleux. Versez la préparation dans le récipient à fondue, ajoutez le chocolat et amalgamez le tout au fouet. Maintenez le composé au chaud en utilisant le petit réchaud ou la bougie fourni à cet effet. La fondue ne doit pas bouillir. Nettoyez les fruits et coupez-les en de nombreuses petites bouchées. Il est préférable de le faire au dernier moment, pour empêcher les fruits de s'oxyder. A l'aide des longues fourchettes prévues à cet effet, vos convives plongeront les morceaux de fruits pour les revêtir de chocolat. Il est possible, à sa guise, d'enrichir la fondue avec un petit verre de whisky.

RECETTE AVEC UNE CRÈME AU CHOCOLAT À TARTINER

ingrédients:

Nutella ou une autre crème à tartiner
lait (en quantité suffisante)
fruits à loisir

preparation:

Chauffez un peu de lait et ajoutez de la crème à tartiner. Passez le tout au mixer et versez le contenu dans une chocolatière. Nettoyez les fruits et coupez-les en de nombreuses petites bouchées. Il est préférable de le faire au dernier moment, pour empêcher les fruits de s'oxyder. A l'aide des longues fourchettes prévues à cet effet, vos convives plongeront les morceaux de fruits pour les revêtir de chocolat.

REZEPT FÜR FONDUE BOURGUIGNONNE

Für 4 Personen

zutaten:

800 g Rinderfilet
700 g Hühnerbrustfilet
1 Liter Olivenöl
eine halbe Kartoffel
verschiedene Saucen

zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf auf dem Herd erhitzen. (Eventuell die Kartoffel dazugeben, um Ölspritzer zu vermeiden). Das heiße Öl vorsichtig in den Fonduetopf umfüllen, damit Sie sich nicht verbrennen. Den Fonduetopf dann am Tisch auf seinen Rechaud stellen und das Öl immer leicht kochen lassen. Bei Tisch gibt dann jeder ein Stück Fleisch mit der speziellen Fonduegabel in das heiße Öl und lässt es nach Belieben garen, um es anschließend in eine der Saucen einzutauchen, die in mehreren kleinen Schälchen auf den Tisch kommen. Bei den Saucen handelt es sich um verschiedene, aufeinander abgestimmte, mehr oder weniger pikante Saucen wie z.B. Mayonnaise, mit Pfeffer, mit Basilikum und Petersilie, mit rotem Radicchio zubereitete Saucen oder andere, die ihrer Phantasie überlassen sind

MAYONNAISE

(Es kann auch fertige, im Handel erhältliche Mayonnaise verwendet werden)

zutaten:

2 Eigelb
Olivenöl(oder Keimöl)
Zitrone
Salz

zubereitung:

Bei der Zubereitung von Mayonnaise ist darauf zu achten, dass Eigelb und Öl unbedingt Zimmertemperatur haben müssen. Eigelb in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen schlagen und nach und nach das Öl tropfenweise zugeben. In der gleichen Richtung ständig weiter rühren bis die Eier das Öl aufgenommen haben und die Masse steif geworden ist. Man rechnet etwa ein halbes Glas Öl pro Eigelb. Sollte di Mayonnaise gerinnen, lässt sie sich wieder verwendungsfähig machen, indem man ein weiteres Eigelb nimmt und von neuem beginnt. In diesem Fall gibt man unter ständigem Rühren die geronnene Mayonnaise tropfenweise in das geschlagene Eigelb und fügt dann noch etwas Öl hinzu.

PIKANTE KNOBLAUCHSAUCE

zutaten:

2 Knoblauchzehen
Petersiliebüschel
200 g Mayonnaise
scharfer Paprika nach Belieben

zubereitung:

Die Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Mayonnaise zugeben und zu einer homogenen Sauce verrühren. Zuletzt etwas gemahlenen Pfeffer zugeben.

GRÜNE SAUCE

zutaten:

Brot
Milch
1 hart gekochtes Ei
Öl, Kapern
Petersilie
1 Sardellenfilet in Öl
Mayonnaise (fakultativ)

zubereitung:

das Brot etwa eine Stunde in der Milch aufweichen und ausdrücken. Alle Zutaten dann in einem Mixer zerkleinern und vermischen. Mayonnaise zugeben, um die Sauce cremiger zu machen.

REZEPT FÜR KÄSEFONDUE

Für 4 Personen

zutaten:

400 g Fontina
1/2 Liter Milch
2 Eigelb
eine Prise Mehl (fakultativ)
Salz und Pfeffer (soviel wie notwendig)

zubereitung:

Die Kruste vom Käse entfernen, den Käse in Würfel schneiden und dann etwa eine Stunde mit Milch bedeckt weich werden lassen. Je nach Belieben eine Prise Mehl dazugeben. Wenn der Käse weich geworden ist, diesen fast ganz abgießen, in einen kleinen Topf geben und im Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen lassen, wobei darauf zu achten ist, dass man

nicht zu sehr im Kreis rührt. Wenn der Käse geschmolzen ist und beginnt eine feste Masse zu bilden, nach einander Eigelb zugeben und gut verrühren (nicht im Kreis). Den geschmolzenen Käse in den Fonduetopf umfüllen. Das Käsefondue mit im Backofen oder mit etwas Öl oder Butter in der Pfanne geröstetem Brot servieren.

REZEPT FÜR SCHOKOLADENFONDUE

Für 4 Personen

zutaten:

250 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
3 Eigelb
250 ml Milch
2 Teelöffel Instantkaffee
3 Kiwi
2 Birnen
200 g chinesische Mandarinen
6 Scheiben Ananas
250g Erdbeeren

zubereitung:

Die Schokolade in Stückchen brechen und bei kleiner Flamme im Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, nach und nach etwas Butter zugeben und unter fortwährendem Rühren unter die Schokolade heben. Das Eigelb lange mit dem Schneebesen schlagen. Den Instantkaffee in der Milch auflösen und diese erhitzen. Sobald die Milch heiß ist, diese tropfenweise auf das geschlagene Eigelb geben und die Masse solange mit dem Schneebesen schlagen bis sie schäumt. Die schaumige Masse in den Fonduetopf geben, die geschmolzene Schokolade zugeben und mit dem Schneebesen unterziehen. Den Fonduetopf auf seinem Rechaud warm halten. Das Fondue darf nicht kochen. Das Obst säubern und in mundgerechte Stückchen schneiden. Dieses sollte im letzten Moment geschehen, um zu vermeiden, dass das Obst dunkel wird. Die Obststückchen können dann mit Fonduegabeln in den Topf getaucht und mit Schokolade überzogen werden. Je nach Belieben das Fondue mit einem kleinen Glas Whisky verfeinern.

REZEPT MIT STREICHSCHOKOLADE

zutaten:

Nutella oder eine andere Streichschokolade
Milch (soviel wie erforderlich)
Obst nach Belieben

zubereitung:

ein wenig Milch erhitzen und die Streichschokolade zugeben. Das ganze im Mischer mixen und dann in den Fonduetopf geben. Das Obst säubern und in mundgerechte Stückchen schneiden. Dieses sollte im letzten Moment geschehen, um zu vermeiden, dass das Obst dunkel wird.
Die Obststückchen können dann mit Fonduegabeln in den Topf getaucht und mit Schokolade überzogen werden.

RECETA PARA BOURGHIGNON

Para 4 personas

ingredientes:

800 gramos de carne bobina magra tierna (filete o "bicchiere", corte típico florentino)
700 gramos de filetes de pollo
1 litro de aceite de oliva
1/2 patata
salsas varias

preparación:

Corte la carne en cubitos. Lleve el aceite a ebullición, colocando la cazuela sobre un hornillo de su cocina (añada patata a gusto para evitar salpicaduras). Viértalo en el recipiente de la fondue, prestando atención para no quemarse. Manténgalo en leve ebullición utilizando el hornillo suministrado. Con un tenedor, cada comensal tomará un trozo de carne que cocinará a gusto en el aceite caliente y sumergirá en una de las salsas preparadas en diferentes bols. Éstas deben ser numerosas, bien surtidas y más o menos picantes, como mayonesa, salsa de pimienta, salsa de albahaca y perejil, de achicoria roja y cualquier otra que le sugiera su fantasía.

MAYONESA

(se puede utilizar salsa comprada).

ingredientes:

2 yemas, aceite de oliva (o de semillas)
limón
sal

preparación:

Para preparar correctamente la mayonesa, preste atención a las siguientes indicaciones: los huevos y el aceite deben estar a temperatura ambiente. Coloque las yemas en una escudilla, bata a mano y vierta lentamente el aceite. Siga mezclando ininterrumpidamente en el mismo sentido hasta que los huevos absorban el aceite y el compuesto quede denso. Utilice aproximadamente medio vaso de aceite por cada yema. Si la mayonesa se corta (es decir, si se descompone) se puede solucionar el problema tomando otra yema y recomenzando la preparación: mezcle, vierta lentamente la mayonesa cortada, siga mezclando y añada más aceite.

SALSA DE AJO PICANTE

ingredientes:

2 dientes de ajo
hojas de perejil
200 g de mayonesa
ají a gusto

preparación:

Machaque menudamente la pimienta en el mortero. Añada la mayonesa y mezcle hasta obtener una salsa homogénea. Espolvoree con un poco de pimienta molida.

SALSA VERDE

ingredientes:

Pan, leche
1 huevo duro
aceite, alcaparras
perejil
1 anchoa en aceite
mayonesa (opcional).

preparación:

Ablande el pan en la leche durante aproximadamente 1 hora yescurra. Licúe todos los ingredientes añadiendo mayonesa para obtener un compuesto más cremoso.

RECETA PARA FONDUE DE QUESO

Para 4 personas

ingredientes:

400 g de "fontina" (queso mantecoso del Valle de Aosta)
1/2 litro de leche
2 yemas de huevo
una pizca de harina (opcional)
sal y pimienta (en la cantidad suficiente).

preparación:

Quite la cáscara al queso y córtelo en cubitos; déjelo durante una hora en remojo con leche y, si lo desea, con una pizca de harina. Cuando quede blando, colóquelo en un cazo, escurriéndolo casi completamente. Ponga el cazo a baño María y haga disolver lentamente el queso, girando (no en sentido circular). Cuando el queso esté totalmente derretido y comience a formar una "bola" única, añada las yemas, una a una, mezclando bien (no en sentido circular).

Coloque el compuesto en la cazuela de fondue. Cada comensal sumergirá trocitos de pan preparados al horno o a la sartén, con un poco de aceite o mantequilla.

RECETA PARA FONDUE DE CHOCOLATE

Para 4 personas

ingredientes:

250 g de chocolate amargo
50 g de mantequilla
3 yemas
25 cl de leche.
2 cucharaditas de café soluble
3 kiwis
2 peras
200 g de mandarinas chinas
6 rodajas de ananás y 250 g de fresas.

preparación:

Luego de romperlo en trocitos, derrita el chocolate a baño María, a fuego muy lento. Cuando esté completamente disuelto, añada lentamente la mantequilla en trocitos, sin dejar de mezclar. Bata bien las yemas.

Caliente la leche con el café disuelto; cuando alcance la ebullición, viértala lentamente sobre las yemas batidas, sin dejar de batir, hasta obtener un compuesto espumoso. Vierta este preparado en el recipiente para fondue, añada el chocolate y mezcle con la batidora manual. Mantenga caliente el compuesto con el infiernillo o con la vela suministrada. La fondue no debe hervir. Limpie la fruta y córtela en trocitos. Es preferible hacerlo a último momento para que no se oxide. Los comensales tomarán los trocitos la fruta con los largos tenedores de fondue y los sumergirán en el recipiente para bañarlos en chocolate. Si lo desea, añada un vasito de whisky a la fondue.

RECETA CON CREMA DE CHOCOLATE PARA UNTAR

ingredientes:

Nutella (crema de chocolate y avellanas) u otra crema untable leche (la cantidad suficiente) fruta a gusto.

preparación:

Caliente un poco de leche y añada la crema untable. Licúe la mezcla y colóquela en la chocolatera. Limpie la fruta y córtela en cubitos. Es preferible hacerlo a último momento para que no se oxide. Los comensales tomarán los trocitos la fruta con los largos tenedores de fondue y los sumergirán en el recipiente para bañarlos en chocolate.

The instructions for the item are available in English, Spanish, German and French on our website http://www.brandani.it otherwise you can request them directly by sending an email to servizioclienti@brandani.it.

Les instructions de l'article sont disponibles en anglais, en espagnol, en allemand et en français sur notre site Internet http://www.brandani.it. Il est également possible de les demander par courriel à servizioclienti@brandani.it.

Las instrucciones del artículo en inglés, español, alemán y francés pueden ser consultadas en nuestro sitio web http://www.brandani.it o solicitadas por correo electrónico dirigido a servizioclienti@brandani.it.

Die Gebrauchsanweisungen des Artikels in Englisch, Spanisch, Deutsch und Französisch sind unserem Website http://www.brandani.it zu entnehmen oder können per Mail über folgende Adresse angefragt werden servizioclienti@brandani.it.

Importato e distribuito da Brandani® gift group
Imported and distribuited by Brandani® gift group
Importeè et distribuè by Brandani® gift group
Eingefuehrt und verteilt von Brandani® gift group
Importado e distibuido da Brandani® gift group
Made in P.R.C.

BRANDANI®
gift group www.brandani.it

BRANDANI GIFT GROUP
Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743

servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it